



GRIECHISCH



AUTHENTISCH

MERAKI

FAMILIE VLACHOS IM SCHULTENHAUS



GRIECHISCH AUTHENTISCH
MERAKI
FAMILIE VLACHOS IM SCHULTENHAUS

“

GLÜCKLICH SIND
DIE MENSCHEN,
WENN SIE HABEN,
WAS GUT FÜR SIE IST.

Platón

”



EMPFEHLEN SIE UNS BITTE WEITER!

Die Zufriedenheit unserer Gäste steht für uns an erster Stelle. Deshalb würde uns eine gute Bewertung sehr freuen und eine weniger gute schafft Anreiz zur Verbesserung.

Ihre Bewertung unter: **Google oder tripadvisor**

.....

SUCHEN SIE NOCH EIN GESCHENK?

Wir empfehlen Ihnen unsere exklusiven MERAKI-Gutscheine, mit denen Sie Freude und Genuss zu einem Betrag Ihrer Wahl verschenken können.

PLANEN SIE EINE FEIER?

Unsere Räumlichkeiten sind bestens geeignet für Festlichkeiten aller Art bis zu 40 Personen in einem separaten Raum.


Entscheiden Sie selber über das passende Ambiente und wählen zwischen Dichterstube, Hochzeitszimmer, Wintergarten oder Kirchblick.


Wir bieten Ihnen das perfekte Menü für jeden besonderen Anlass.

Sprechen Sie uns bitte an!



Reservierungen unter: **02722 9221140**

 Restaurant Meraki Attendorn

 meraki_attendorn

E-Mail: info@meraki-attendorn.de

www.meraki-attendorn.de

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag und Dienstag	16.30 - 22.00 Uhr
Mittwoch	Ruhetag
Donnerstag	16.30 - 22.00 Uhr
Freitag	16.30 - 23.00 Uhr
Samstag	16.30 - 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertage	11.30 - 14.30 Uhr
	16.30 - 22.00 Uhr

HERZLICH WILLKOMMEN (KALÓS 'IRTHATE)

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“ (Sokrates)

Liebe Gäste,

wir, Theodora und Christos, freuen uns sehr, Sie in unserem **RESTAURANT MERAKI** willkommen zu heißen.

Zusammen haben wir uns endlich unseren großen Traum erfüllt und das **MERAKI** eröffnet. Unser Ziel ist es, Ihnen hier eine kulinarische Reise durch die griechische Küche zu bieten, indem wir die besten **traditionellen** Mezedes, sowie ausgefallene Hauptspeisen mit einem modernen Touch kombinieren.

Es freut uns besonders, unsere **Leidenschaft** an einem Ort mit so besonderer Geschichte, wie dem **Schulthenhaus in Attendorf**, nachgehen zu können.

Durch das familiengeführte Restaurant meiner Eltern, welches seit 32 Jahren die Gäste in Unna verzaubert, wurde mir die Leidenschaft für die authentische griechische Küche wortwörtlich in die Wiege gelegt. Nun möchten wir hier, an diesem besonderen Ort, selber Fuß fassen und Ihnen genau dieses **MERAKI** [Herzblut und Leidenschaft] vermitteln.

Erleben Sie einen griechischen Abend und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

GUTEN APPETIT! (KALÍ 'OREKSI)

KALTE MEZEDES (KRIÍ MEZÉDES)

Wir servieren Ihnen zu unseren Vorspeisen frisches Brot.



VEGETARISCH



VEGAN MÖGLICH

1. MEZÉS MERAKI

Für Mezé-Anfänger genau das Richtige!

Eine Probierauswahl aus unseren hausgemachten Dips: Aioli*, Tirokafterí* (pikante Schafskäsecreme) und Melitzanosaláta (Auberginen-Dip), serviert mit warmem gerösteten Brot. **Kultverdächtig!**

13,00

2. MELITZANOSALÁTA

Püriertes Fruchtfleisch aus gebratener Aubergine mit Knoblauch, roten Zwiebeln und frischen Kräutern. **Hausgemacht!**

6,00

3. SOUMÉLI*

Hausgemachte kretische Knoblauchcreme aus griechischem Joghurt, Olivenöl und einem Schuss Zitrone, mit warmem Pita-Brot serviert. **Das Aioli der Griechen!**

7,90

4. DOLMADÁKIA

Gefüllte Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern, mit Zaziki* serviert

6,00

5. TIROKAFTERÍ*

Hausgemachte pikant angemachte Schafskäsecreme mit Olivenöl

6,50

6. TZATZÍKI*

Hausgemachter Joghurdip mit Knoblauch, Gurke und viel Liebe

5,90

7. SKORDALIÁ

Hausgemachte pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität aus Griechenland, auf Wunsch auch warm

5,90

8. TARAMÁS*

Hausgemachte feine rosa Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt.

Der Kaviar der Griechen!

6,50

9. MIKRÍ PIKILÍA OREKTIKÓN

Kleine, kalte Vorspeisenplatte

Mit Tarama* (Fischrogencreme), Zaziki*, Dolmadakia (Weinblätter gefüllt), Tomaten, Gurken, Feta, Skordalia (pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität) und Riesenbohnen ³

13,50

10. DAKÓS

Der Zwieback mal anders!

Traditionelles Gerstenbrot aus Kreta mit kleingewürfelten Tomaten, Oregano und zerbrösteltem Feta und vollendet mit Olivenöl.

Einfach, authentisch, griechisch!

7,00

11. CARPACCIO PANTZARIOÚ

Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola, gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten und Feta-Käse, vollendet mit einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing

9,50

12. ELIÉS & PIPERGIÉS

Olivenvariation und grüne Peperoni*

7,50



Sehr beliebt ist unser Pita-Brot zu den verschiedenen hauseigenen Dips!

3,50

Änderungen sind selbstverständlich auf Wunsch gegen einen kleinen Aufpreis möglich.

WARME MEZEDES (SESTÍ MEZÉDES)

Wir servieren Ihnen zu unseren Vorspeisen frisches Brot.



VEGETARISCH



VEGAN MÖGLICH

<p>13. SKORDÓPSOMO ¹ </p> <p>Knoblauchbrot aus dem Ofen mit frischen Tomaten, Käsespänen, Rucola und Balsamico-Creme</p>	7,00	<p>21. KRITIKÉS PATÁTES ^{2 3} </p> <p>Frisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mit einer Sahnesauce nach Art des Hauses überbacken</p>	9,00
<p>14. SESTÍ PIKILÍA OREKTIKÓN </p> <p>Große, warme Vorspeisenplatte</p> <p>Mit gebratenen, knusprigen Zucchini, Auberginen in Pankomehl, Spitzpaprika, Skordalia (pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität) und Zaziki* mit einer Tomaten-Knoblauchsauce</p>	15,50	<p>22. KOLOKITHOKEFTEDES </p> <p>Zucchiniällchen mit Kräutern in der Pfanne gebraten, serviert mit Zaziki*</p>	8,00
<p>15. GEMISTÍ PIPERGIÁ (aus dem Ofen) </p> <p>Spitzpaprika mit einer Feta-Chili-Füllung</p>	8,00	<p>23. SPANAKOPITAKIA </p> <p>Hausgemachte Filo-Blätterteigtaschen mit einer Spinat-Feta-Füllung</p>	7,00
<p>16. KEFTEDÁKIA</p> <p>Würzige Hackfleischällchen in hausgemachter Metaxasauce (mild)</p>	8,00	<p>24. PIPERIÉS SKÁRAS </p> <p>Gegrillte Peperoni mit Tomaten-Knoblauchsauce</p>	7,00
<p>17. KOLOKÍTHIA Í MELITZÁNES TIGANITÉS </p> <p>Knusprige Zucchini oder Auberginen in Pankomehl gebraten, serviert mit Zaziki*</p>	8,00	<p>25. LOUKÁNIKO ELLINIKÓ</p> <p>Griechische Bauernwurst vom Grill, serviert mit pikantem Senf aus Kalamata und warmem Pita-Brot</p>	8,00
<p>18. GIGANTES ³ </p> <p>Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Feta-Käse überbacken</p>	8,00	<p>26. ELLINIKÉS PATATES </p> <p>Handgeschnittene griechische Pommes mit geriebenem Graviera-Käse</p>	5,00
<p>19. FRÉSKA MANITÁRIA ¹ </p> <p>Frische Champignons im Pfännchen gebraten mit Kräutern, Crème fraîche und Sherry verfeinert</p>	9,50	<p>27. SIKOTI MOSCHARÍSIO</p> <p>Kalbsleber in Butter gebraten, serviert mit gerösteten Zwiebeln und Zitrone</p>	9,90
<p>20. FÁVA </p> <p>Von der Insel Santorini: traditionelles Püree aus gelben Linsen, mit Kapernblättern aus Santorini und Cherrytomaten – unser Hummus!</p>	7,00		

Sind Sie Allergiker? Kein Problem! Wir haben extra zusätzliches Informationsmaterial zu dieser Karte mit Kennzeichnung der Allergene im Restaurant bereit liegen.
Unser geschultes Personal hilft Ihnen gerne weiter!







FISCH-MEZEDES (PSAROMEZÉDES)

Wir servieren Ihnen zu unseren Vorspeisen frisches Brot.

<p>28. MÍDIA SAGANÁKI ¹ Muscheln aus der Pfanne in Tomaten-Knoblauchsauce mit Fetaspeln</p>	<p>9,50</p>	<p>31. GARÍDES SKORDÁTES Garnelen mit Knoblauchsauce und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten</p> <p>oder Garnelen in Tomaten-Knoblauchsauce mit frischen Kräutern und Fetaspeln</p>	<p>9,50</p>
<p>29. OKTAPÓDI PSITÓ Butterzarter Oktopusarm Sous Vide vom Grill, serviert auf einem gelben Linsenpüree, Kapernblätter aus Santorini und einer Zitronen-Olivenöl-Marinade</p>	<p>14,00</p>	<p>32. KALAMARÁKIA SKÁRAS Gegrillte Babytintenfische, serviert auf einem marinierten Wildkräuterbett</p>	<p>9,50</p>
<p>30. GÁVROS Kleine gebratene Sardellen aus dem Mittelmeer, typisch mit Zitrone serviert</p>	<p>8,50</p>		

KÄSE-MEZEDES (FETA-MEZÉDES)

Wir servieren Ihnen zu unseren Vorspeisen frisches Brot.

<p>33. FÉTA FÚRNU  Feta-Käse mit Tomaten und Zwiebeln, im Ofen gebacken</p>	<p>9,50</p>	<p>36. FÉTA SOUSÁMI ²  In der Pfanne gebratener Feta-Käse im knusprigen Filo-Teig, mit Sesam und griechischem Honig serviert</p>	<p>9,90</p>
<p>34. TIROPITÁKIA ²  Hausgemachte Filo-Blätterteigtäschchen mit Original Feta-Füllung</p>	<p>7,00</p>	<p>37. BOUJOURDÍ (LEICHT SCHARF)  Drei Sorten Käse gebacken mit Tomate, Peperoni* und griechischem Oregano</p>	<p>9,90</p>
<p>35. SAGANÁKI  Feta-Käse im Eiermehlteig, in der Pfanne gebraten</p>	<p>9,00</p>	<p>38. FÉTA SKÉTI (KALT)  Original griechischer Schafskäse, pur, typisch mit Olivenöl, roten Zwiebeln und griechischem Oregano</p>	<p>7,90</p>



Änderungen sind selbstverständlich auf Wunsch gegen einen kleinen Aufpreis möglich.

FRISCHE SALATE (SALÁTES)

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen frisches Brot.

	klein	groß
39. ELINIKÍ SALÁTA 🌿🌱	7,00	14,00
Griechischer Salat, klassisch aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse, Peperoni*, griechischem Oregano und Olivenöl		
40. CHORIÁTIKI SALÁTA 🌿🌱	7,00	14,00
Bauernsalat aus Krautsalat, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Rucola, Paprika, Peperoni*, Oliven und Feta-Käse		
BEILAGENSALAT 🌿🌱		3,50
Bauernsalat aus Krautsalat, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Peperoni* und Oliven, Dressing nach Wunsch		
41. KOTÓPOULO SALÁTA		16,90
Knackiger Wildkräutersalat mit gegrillten Tranchen von der Hähnchenbrust, Cherrytomaten, Gurken, Feta-Käse, Granatapfelkernen, gerösteten Pinienkernen und geriebenem Kefalotyri-Hartkäse		

Unsere hausgemachten Saucen

Traditionell stellen wir alle unsere Saucen frisch und nach alten Familienrezepten her:

Metaxasauce (mild)	3,00
Mykonossauce (pikant)	3,00
Tomaten-Knoblauchsauce	3,00
Kräuterbutter	3,00
Knoblauchsauce	3,00



VEGETARISCH



VEGAN MÖGLICH

42. GÍRO SALÁTA

16,90

Knackiger Wildkräutersalat mit Gyros, Cherrytomaten, Gurken, Feta-Käse, Granatapfelkernen, gerösteten Pinienkernen und geriebenem Kefalotyri-Hartkäse aus Epirus



43. PANTZARI-AVOCADO SALÁTA

15,90

Knackiger Wildkräutersalat mit Roter Beete und Avocado, Cherrytomaten, Gurken, Feta-Käse, Granatapfelkernen, gerösteten Pinienkernen und geriebenem Kefalotyri-Hartkäse aus Epirus

WÄHLEN SIE BEI UNSEREN SALATEN ZWISCHEN UNSEREN HAUSGEMACHTEN DRESSINGS:

JOGHURT, HONIG-SENF ODER ESSIG-ÖL

Zusätzliche Beilagen

Weitere Beilagen, die wir als Alternative gerne auf Wunsch anbieten:

Süßkartoffeln	4,00
Rosmarinkartoffeln	4,00
Kroketten	3,50
Pommes Frites	4,00
Griechische Pommes mit Käse	5,00
Tomatenreis	3,50
Kritharaki	3,50
Pita-Brot (WARM)	3,50
Geschwenktes Gemüse der Saison	5,00
Kleiner Zaziki*	3,00
Mayonnaise oder Ketchup	0,80

DAS WAS WIR LIEBEN (AFTÁ POU AGAPÁME)

Auf Wunsch servieren wir Ihnen einen Beilagensalat für 3,50 € dazu.

44. KRITIKÉS PATÁTES ^{2|3}

Frisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mit einer Sahnesauce nach Art des Hauses überbacken. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl, überbacken mit Metaxasauce (mild) und Gouda:



Gyros	18,90
Hähnchenbrustfilet	18,90
Schweinesteak	18,90
Souzoukia	17,90
Schweinefilet	20,90
Rinderfilet	26,90

45. TIGANÁKI ¹ (AUS DER PFANNE)

In Weißweinsauce mit frischen Champignons und verschiedenen Kräutern, verfeinert mit Crème fraîche. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl, serviert mit Brot:



Gyros	19,90
Hähnchenbrustfilet	19,90
Schweinesteak	19,90
Schweinefilet	21,90
Leber	17,90
Lamm-, Rinder- und Schweinefilet (in Rotweinsauce)	26,90
Lammfilet (in Rotweinsauce)	25,90
Rinderfilet	27,90

Wunschbeilage extra

46. PIÁTO FILÉTOU (VOM GRILL)

Eine Kombination aus Rind-, Lamm- und Schweinefilet vom Grill, serviert mit Rosmarinkartoffeln, knackigem Gemüse und Zaziki*

26,90

47. PIÁTO ELÁDAS (VOM GRILL)

2 Lammkoteletts und 1 Schweinesteak vom Grill, Gyros, serviert mit griechischen Reisnudeln (Langkornnudeln) in Spezialsauce **oder** Pommes frites

19,90

48. PIÁTO MERAKI (VOM GRILL)

Lammkotelett, Souvlaki, Schweinesteak und Souzouki vom Grill und Gyros, serviert mit griechischen Reisnudeln (Langkornnudeln) in Spezialsauce **oder** Pommes frites

20,90

480. FILETO MOSCHARI (VOM GRILL)

Gegrilltes Rinderfilet mit Rustic Fries **oder** Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

27,90

Änderungen sind selbstverständlich auf Wunsch gegen einen kleinen Aufpreis möglich.

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN (CHIRINÁ)

Zu unseren Gerichten vom Schwein dürfen Sie zwischen griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce **oder** Pommes frites wählen. Auf Wunsch servieren wir Ihnen einen Beilagen­salat für 3,50 € dazu.

49. GÍROS ME TZATZÍKI

Gyros mit Zaziki*

16,90

50. GÍROS SPESIÁL ME TIRÍ

Gyros mit Mykonossauce (pikant) oder Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken

17,90

51. BIFTÉKI TOU VLACHOU

Ein gefülltes Hacksteak mit vier versch. Käsesorten (Feta, Gouda, Cheddar, Mozzarella) dazu Zaziki* und hausgemachte Pommes

19,90



52. SOUFLÁKI AGRÓTIKO

Ein großer Spieß mit hauchdünn geschnittenem Schweinefilet, gerollt und gefüllt mit Feta-Käse, griechische Pommes, Paprika, Zwiebeln, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)

23,90

53. SOUFLÁKI DIAVÓLOU (SCHARF)

Ein großer Spieß mit Schweinemedallions, dazu hausgemachte Mykonossauce

21,90

54. SIKÓTI ME KREMMÍDIA

Leber vom Grill mit gerösteten Zwiebeln

15,90

55. SOUFLÁKI

2 Fleischspieße vom Grill, dazu Zaziki*

15,90

56. PIÁTO KÉRKIRAS

Gyros, 1 Souvlaki und 2 Souzoukia vom Grill

19,90

57. PIÁTO RÓDU

1 Souvlaki vom Grill, Gyros und Zaziki*

17,50

58. PIÁTO AMFILOCHIAS

Gyros, 2 Souzoukia, griechische Bauernwurst, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)

19,90

59. PIÁTO DÉLFI

Gyros und Leber vom Grill

16,50

60. STEKÁKIA ME TIRÍ

3 Schweinesteaks vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken

18,90

61. PIÁTO AFRÓDITIS

Schweinefilet vom Grill mit Gyros, dazu Zaziki*

19,50

610. SPALOBRIZÓLA

gegrilltes Tomahawk-Steak (ca. 800 g) vom Schwein, serviert mit Rustic fries und Zaziki*

24,90



LAMMGERICHTE (ARNÍSSIA FAGITÁ)

Auf Wunsch servieren wir Ihnen einen Beilagensalat für 3,50 € dazu.

62. JOWWETZI ME ARNÍ FILÉTO

I PAIDÁKIA (AUS DEM OFEN)

Zarte Lammfilets oder Lammkotelets vom Grill, serviert mit Kritharaki (griechische Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezsauce (pikant), mit Feta-Käse überbacken



Lammfilet
 Lammkotelett

24,90
 22,90

63. PAIDÁKIA

Zarte Lammkoteletts vom Grill, klassisch mit Zitrone, serviert mit hausgemachten Pommes, Zaziki* und Pita-Brot

23,90

64. FILÉTO ARNÍ

Zarte Lammfilets vom Grill, serviert mit Rosmarinkartoffeln, knackigem Gemüse und Zaziki*

26,90

65. ARNÍ FÚRNU (AUS DEM OFEN)

Geschmorte butterzarte Lammhaxe aus dem Ofen in einem Tomaten-Rotweinsud, serviert mit Kritharaki (griechische Langkornnudeln) und Fetaraspeln **oder** Gemüse mit Rosmarin



23,50

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN (PULERIKÁ)

Wählen Sie bei allen Geflügelgerichten zwischen griechischen Reismudeln (Langkornreismudeln) in einer hausgemachten Spezsauce **oder** Pommes frites. Auf Wunsch servieren wir Ihnen einen Beilagensalat für 3,50 € dazu.

66. KOTÓPOULO SKÁRAS

2 Hähnchenbrustfilets vom Grill, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)

17,90

67. FILÉTO KOTÓPOULO ME TIRÍ

2 Hähnchenbrustfilets vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken

18,90

Änderungen sind selbstverständlich auf Wunsch gegen einen kleinen Aufpreis möglich.

FISCHGERICHTE (PSARIKÁ)

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen geschwenktes Gemüse mit Rosmarin in einer hausgemachten Tomaten-Knoblauchsauce. Auf Wunsch servieren wir Ihnen einen Beilagensalat für 3,50 € dazu.

68. KALAMARÁKIA

Knusprig gebratene Babytintenfische, leicht mehliert, serviert mit Lollotá (Kräuterquark-Dip)

21,90

69. KALAMÁRIA

Gebratene Kalamaris in Ringe geschnitten, leicht mehliert, serviert Lollotá (Kräuterquark-Dip)

20,90

70. PIKILÍA PSARIÓN

Ein Duett vom Wolfsbarsch- und Doradenfilet, serviert mit geschwenktem Gemüse und Rosmarinkartoffeln, dazu eine hausgemachte Tomaten-Knoblauchsauce

22,90

Dips zu unseren Fischgerichten

Zazíki* (Joghurtdip)

3,00

Souméli* (Aioli)

3,00

Taramás* (Fischrogencreme)

3,00

Skordaliá (pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität)

3,00

GEMISCHTE PLATTEN VOM GRILL (MEGÁLI PIKILÍA PSITÓN)

Alle Fleischplatten servieren wir mit griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in unserer hausgemachten Spezialsauce, Pommies frites und einem griechischen Salat.

71. PLÁKA MERAKI (2 PERSONEN)

Fleischplatte mit Gyros, 2 Souvlaki, 2 Souzoukia, 2 Schweinesteaks, 2 Hähnchenbrustfilets
 oder Leber mit hausgemachter Metaxasauce (mild) und Mykonossauce (pikant), dazu Zaziki*

49,90

72. FÜR 3 PERSONEN

74,90

73. FÜR 4 PERSONEN

99,90

“

EIN GUTES ESSEN
 IST BALSAM FÜR
 DIE SEELE.

”

Unbekannt

FÜR DEN KLEINEN HUNGER *(JIÁ TIN MIKRI ÓREXI)*

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen griechische Reisnudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezialsauce **oder** Pommes frites Auf Wunsch servieren wir Ihnen einen Beilagensalat für 3,50 € dazu.

<p>74. SOUZOÚKIA Hackfleischröllchen vom Grill</p>	<p>12,50</p>	<p>77. KOTÓPOULO FILÉTO Hähnchenbrustfilet vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild)</p>	<p>13,50</p>
<p>75. SOUFLÁKI 1 Fleischspieß</p>	<p>12,50</p>	<p>78. PIÁTO GÍROS Kleine Portion Gyros</p>	<p>12,90</p>
<p>76. CHRINÓ STEKÁKI ME TIRÍ 1 Schweinesteak vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Gouda überbacken</p>	<p>12,90</p>		

NACHTISCH *(EPIDÓRPIA)*

<p>79. YAOÚRTI ME MÉLI Original griechischer Joghurt [®], klassisch mit Walnüssen und griechischem Honig serviert</p>	<p>6,90</p>	<p>KLEINES SÜSSES FINALE Eissorten zur Auswahl</p>	
<p>80. PANNA COTTA Hausgemachte Panna Cotta, wahlweise mit Frucht- oder Karamellspiegel</p>	<p>6,50</p>	<p>Vanille pro Kugel</p>	<p>1,50</p>
<p>81. SOUFLÉ SOKOLÁTAS Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis</p>	<p>8,00</p>	<p>Erdbeere pro Kugel</p>	<p>1,50</p>
		<p>Schokolade pro Kugel</p>	<p>1,50</p>
		<p>Sahne</p>	<p>0,80</p>
		<p>Schokoladensauce</p>	<p>0,80</p>

82. MERAKI TRAUM **8,90**

Mit griechischer Liebe von der Frau des Hauses zubereitet. Ein luftig, leichtgeschichteter, gebackener Filo-Blätterteig mit einer cremigen Puddingfüllung





Sollten Sie Allergiker sein, dann haben wir extra für Sie weiteres Informationsmaterial mit Kennzeichnung aller Allergene in unserem Restaurant bereit liegen.

Zusatzstoffe: Gekennzeichnete Gerichte

- Zaziki* = 8
- Tarama* = 1, 2, 3
- Souméli* = 1, 3, 8
- Chtipiti* = 2, 3
- Joghurt-Dressing* = 1, 2, 3, 8, 11
- Peperoni* = 2, 3
- Haussalat* = 1, 2, 3, 8, 11

Zusatzstoffe: Speisen und Getränke

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsmittel
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmittel
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = Säuerungsmittel

Besondere Allergen-Hinweise

Sollten bezeichnete Stoffe (Aufzählung Hauptallergieauslöser) oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert in Endlebensmitteln enthalten sein, muss eine Nennung der Allergene erfolgen. Die Aufstellung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend, denn es gibt neben den genannten noch viele andere Stoffe, die Allergien auslösen. Deshalb können wir keine Garantie übernehmen, dass auch wirklich alle Allergene genannt sind. Wir arbeiten in regelmäßigen Abständen mögliche Rezepturänderungen ein. Leider können wir keine Kreuzkontaminationen mit Gluten, Fisch, Krebstieren, Schalenfrüchten, Soja, Erdnüssen oder Milch ausschließen. Werfen Sie gerne einen Blick in unsere ausführliche Zutatenliste. **Wir helfen Ihnen gerne weiter.**



www.meraki-attendorn.de